

NON SOLO PIZZOCCHERI E VINI: VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELLE PRELIBATEZZE MENO NOTE DELLA VALTELLINA



La Valtellina è la patria di numerose eccellenze enogastronomiche riconosciute in tutto il Bel Paese, dai pizzoccheri, alla bresaola passando per il Bitto DOP e Valtellina Casera DOP. Si tratta di **prodotti e piatti che raccontano la storia del territorio**, fatta di origini contadine e fatica di instancabili lavoratori che si sono impegnati nel **tramandare di generazione in generazione saperi e mestieri**.

I prodotti che regala questa terra sono numerosi e alcuni di questi sono forse meno noti ma regalano **autentici viaggi sensoriali alla scoperta dei sapori tipici valtellinesi**.

<https://www.valtellina.it/assaporiamo-la-valtellina>

Il pane di segale

Lo si trova spesso sulle tavole delle famiglie valtellinesi, ma anche in ristoranti e alberghi del territorio. Il **pane di segale** fa parte della cultura e delle abitudini alimentari del luogo già da diversi secoli (si presume fosse noto in Valtellina già nel periodo compreso tra l'Età del Rame e l'Età del Bronzo) e la sua coltura vanta una storia di diversi secoli. La sua forma a ciambella è ideale per **creare dei panini croccanti da gustare in occasione di gite o escursioni fuori porta**; quale abbinamento migliore se non con della Bresaola della Valtellina IGP, il tipico salume valtellinese dal gusto inconfondibile?



La pesteda di Grosio

La pesteda rappresenta il **condimento aromatico tipico della tradizione gastronomica valtellinese**. Questo insaporitore viene realizzato con aglio, sale, pepe, foglie di achillea nana e timo serpillo raccolto in Valgrosina, la valle in cui è nata la pesteda. La preparazione è tuttora segreta e viene custodita gelosamente dalle nonne di Grosio che la tramandano solamente all'interno del nucleo familiare. Ogni famiglia poi dà il suo tocco originale alla preparazione, aggiungendo ingredienti che la rendono ancora più unica come vino, brandy, grappa o bacche di ginepro.

I valtellinesi amano aggiungere la pestèda ai piatti classici della tradizione per dare ancora più gusto e sapore: **pizzoccheri, stufati e zuppe acquisteranno così una marcia in più.** Sempre a Grosio esiste la “*Confraternita Amici della Pestèda*” che ogni anno organizza anima il borgo un concorso per premiare “*La Migliore Pestèda*”.



Il violino di capra

Il violino di capra è, insieme alla bresaola, uno degli affettati che più rappresentano la Valtellina.

Tipico della Vachiavenna, e in particolare della Valle Spluga, dove riesce a preservare le sue qualità distintive grazie alle condizioni climatiche della zona, il violino di capra viene ricavato dalla spalla o dalla coscia di capre allevate in loco allo stato semibrado. Il nome di questo salume deriva proprio dalla maniera in cui viene affettato, quasi come se si stesse suonando il violino e come se si desiderasse preparare gli ospiti a una vera e propria melodia per il palato. Il consiglio è quello di **gustarlo in un crotto, i ristoranti tipici della Valchiavenna,** e senza particolari condimenti, per un viaggio sensoriale ancora più autentico.



Il miele

Hanno mille gradazioni di sapori e mille profumi, ognuno diverso dall'altro. Stiamo parlando dei **mieli della Valtellina che hanno ottenuto il prestigioso Marchio Collettivo Geografico (MCG).**

Qui piccole realtà aziendali si dedicano all'apicoltura da anni, dando vita a mieli davvero peculiari: la bassa valle (dai 200 ai 1.000 metri) dà vita a Millefiori di montagna e monoflorali di acacia, tiglio e castagno. Sopra i 1.000 metri, invece, si ottengono i Millefiori di alta montagna e il pregiatissimo monoflorale di rododendro.



Lo Scimudin

Oltre ai famosi Bitto e Valtellina Casera utilizzati per i piatti della tradizione, **c'è un altro formaggio tanto buono quanto poco conosciuto e riconosciuto del 2014 dalla Coldiretti con il marchio *Bandiera del Gusto.* Si tratta dello *scimudin*,** un formaggio a pasta molle di breve stagionatura, tipico della zona di Bormio il cui nome in dialetto significa formaggio.

Ciò che lo caratterizza maggiormente è il suo **inconfondibile sapore di latte** che lo rende dolce e delicato nel gusto. Le persone del luogo consigliano di degustarlo da solo o con un gocciolo di miele data la sua leggerezza oppure, in alternativa, con insalate, verdure e frutta fresca ma non solo. Lo scimudin è perfetto anche nella preparazione di risotti e salse.

Le birre artigianali

Lungo i 2500 km di muretti a secco nascono da uve di Nebbiolo i grandi vini valtellinesi, rinomati in tutto il paese per la loro personalità. Ma la Valtellina non produce solo vini rossi, bianchi e rosati. Per tutto il territorio, da Dubino ad Aprica passando per Livigno, dove viene prodotta la birra più alta d'Europa dal 2001, sono diffusi **birrifici artigianali, microbirrifici e aziende agricole che nel corso degli anni hanno dato vita a birre originali prodotte con materie prime locali.** Ciò che caratterizza le birre della Valtellina è senza dubbio **la loro bontà, dovuta all'utilizzo dell'acqua del territorio che nasce nelle sorgenti di alta quota e dà vita a un prodotto dal gusto armonico e inconfondibile.** Le birre valtellinesi sono ideali da gustare da sole, magari in compagnia di amici, o insieme ai piatti tipici della tradizione valtellinese per dare un sapore originale al classico menu di montagna.

